



Pétillant rosé – Gamay – Vin de France



Contexte 2021 est le millésime le plus compliqué de notre vie de vigneron. Suite au gel d'avril, les pertes sur l'ensemble du domaine étaient catastrophiques. Nous avons donc pris la décision de chercher des raisins certifiés en agriculture biologique, en nous appuyant sur des amis vignerons. En complément de nos cuvées habituelles, plusieurs cuvées de 2021 en Vin de France et certifiées AB ont vu le jour.

Mode de Culture Vignes de Gamay conduites en agriculture biologique.

Vinification Vinification au Domaine Séról.
Élaboration selon la méthode ancestrale.
Pressurage direct.
Fermentation alcoolique à basse température grâce aux levures indigènes en cuve jusqu'à 8% vol.
Mise en bouteille pour la seconde fermentation jusqu'à atteindre un peu plus de 9,5% vol et 5 bars de pression.
Les vins sont ensuite stabilisés par la méthode de transfert.

Cépage Gamay

Teneur en alcool 9,5% / vol.

Résiduel 8 g

Contenance 75 cl / 150 cl

Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Obturation Liège ou Capsule couronne

 8°C

 2 ans

 Apéritifs, desserts



Domaine SEROL

1 Montée des Estinaudes 42 370 RENAISON F. + 33 (0)4 77 64 44 04
contact@domaine-serol.com – www.domaine-serol.com